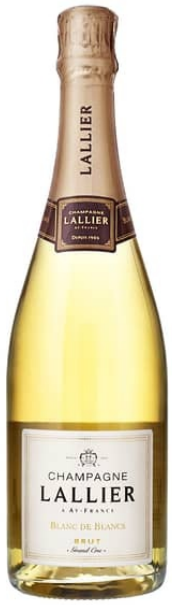
DRINKS.

Lallier Blanc de Blancs Champagne 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne



Informations supplémentaires

Numéro d'article	800065
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	SOCIÉTÉ DES PRODUITS MARNIER LAPOSTOLLE S.A., 32 RUE DE MONCEAU, 75008 PARIS, FRANCE
Marque	Lallier
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, arômes floraux d'Aubépine et d'Acacia, avec des notes de Noisette et de Praline. En bouche, des arômes frais de Citron et de Yuzu délicat avec une minéralité harmonieuse.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	100 % Chardonnay vinifié à la main
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, grillades, viandes blanches

Description

Le champagne de la maison Lallier est issu d'une longue tradition de la famille Lallier. En 1906, René Lallier a ouvert la viticulture au cœur de la Champagne, dans la région d'Ay. La philosophie de production du vin est profondément enracinée dans la viticulture. Les vignobles sont travaillés aussi peu que nécessaire, mais autant que nécessaire, laissant ainsi libre cours à la nature. Même la plantation des vignes se fait dans le plus grand respect des autres plantes et des abeilles. Aujourd'hui, la viticulture est divisée en deux sites : la cave se trouve à Ay et l'unité de production à Oger, sur les Côtes de Blancs. C'est dans ces deux régions que se trouvent également les vignobles, dans des endroits parfaits pour les Grands Crus. Le vin est certes produit ici entièrement à la main, mais avec la plus grande précision. Les vins de base sont vinifiés séparément en fûts d'acier et en fûts de bois, puis fermentés plus soigneusement sur leurs propres cultures de levures. Alors que les vins de base sont privilégiés par rapport aux vins de réserve, ces derniers sont élevés un peu plus longtemps afin de conserver la structure profonde et intense typique des vins de Lallier. Ainsi, le Blanc de Blancs a été assemblé à partir de 70 % de vins de base et de 30 % de vins de réserve, mais chacun est composé à 100 % de Chardonnay. Cependant, les raisins proviennent de deux terroirs différents, Ay et Côtes de Blancs, qui se complètent harmonieusement.